MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ENSEIGNEMENT DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

Administration **G**énérale de l'**E**nseignement et de la **R**echerche **S**cientifique

Service général des Affaires pédagogiques,
de la Recherche en Pédagogie et du Pilotage
de l'Enseignement organisé par la Communauté française

ENSEIGNEMENT SPECIAL SECONDAIRE DE FORME 3

ORGANISE PAR LA COMMUNAUTE FRANCAISE

SECTEUR PROFESSIONNEL : HOTELLERIE - ALIMENTATION

Troisième phase : 6ème année
- **groupe professionnel « Boulangerie-Pâtisserie »**
- **métier « Ouvrier- Ouvrière en boulangerie-pâtisserie »**

197-3/2002/259

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

Administration générale de l'Enseignement et de la Recherche scientifique

Service général des Affaires pédagogiques, de la Recherche en pédagogie et du Pilotage de l'Enseignement organisé par la Communauté française

ENSEIGNEMENT SPECIAL SECONDAIRE DE FORME 3

SECTEUR PROFESSIONNEL : HOTELLERIE - ALIMENTATION

Troisième phase (6e année d'études)

Groupe professionnel : Boulangerie-Pâtisserie

Métier: Ouvrier(ère) en Boulangerie-Pâtisserie

Référentiel de compétences

197-3/2002/259

PREAMBULE

Ce document présente la programmation des compétences seuils et des compétences complémentaires et s'inscrit dans l'esprit de l'enseignement spécial de forme 3.

1. RAPPEL

1.1. ENSEIGNEMENT SPECIAL DE FORME 3

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Il vise à donner une formation générale, sociale et professionnelle pour rendre possible l'insertion socioprofessionnelle

1.2. OBJECTIFS

- Epanouissement personnel
- Education du citoyen
- Formation professionnelle

Première phase	Observation
	Poursuite de l'observation lors de l'approche polyvalente dans un secteur professionnel
Deuxième phase	Qualification dans un groupe professionnel
	Certificat de qualification
Troisième phase	Qualification professionnelle dans un métier
	Certificat de qualification complémentaire

1.3. Pour rencontrer ces objectifs, il convient de :

- limiter au maximum les situations d'échec ;
- pratiquer une pédagogie de la réussite ;
- prendre en considération les rythmes d'apprentissage de chacun des élèves.

2. CONSIDERATIONS ET DIRECTIVES PEDAGOGIQUES

2.1. Dans la troisième phase de l'enseignement de forme 3, le but est de former l'élève à **une qualification professionnelle** dans un **métier** du **groupe professionnel** dans lequel il a obtenu le certificat de qualification.

2.2. La troisième phase conduit l'élève vers un jury de qualification qui jugera ses compétences et son comportement à l'occasion d'une activité professionnelle complexe, c'est-à-dire **une activité professionnelle susceptible d'être présentée lors de son entrée dans la vie active**. Dans la mesure du possible, des possibilités offertes dans les lieux de stages et selon des critères d'organisation précis, elle pourra se dérouler sur le terrain mettant ainsi l'élève en situation réelle.

2.3. L'épreuve de qualification est **une épreuve intégrée**; elle fait appel, de façon complémentaire, aux compétences choisies. Elle ne peut consister, en aucun cas, en une succession de travaux disjoints.

2.4. Les cours de technologie et notions d'hygiène et de sécurité et de méthode de travail comportent des compétences complémentaires. Ce sont des compétences à caractère. Les compétences-seuils de ces cours techniques ont été volontairement établies spécifiquement pour chacun des cours de pratique professionnelle. A cet égard, il est important de souligner la nécessité d'inculquer, tout particulièrement dans notre enseignement, les notions techniques indispensables au moment le plus adéquat. Les professeurs qui dispensent les cours de technologie et notions d'hygiène et de sécurité doivent collaborer étroitement avec les professeurs de pratique professionnelle du secteur.

2.5. Une fiche individuelle d'acquisition des compétences-seuils reprenant les données de l'évaluation sera tenue par le professeur. Cette fiche pourra être utile lors de l'établissement du plan individuel d'apprentissage, mais également lors de réunions du conseil de classe et du travail en équipe.

3. COMPETENCES-SEUILS

3.1. Les compétences-seuils doivent **conduire** l'élève à effectuer des tâches au mieux de ses potentialités. Elles permettent à l'élève d'aborder et de poursuivre avec un maximum de réussite la dernière étape de son cursus scolaire.

3.2. C'est à ces compétences que le jury de qualification se réfèrera pour certifier l'élève.

4. COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

4.1. Compétences non certificatives qui ajoutées aux compétences-seuils forment le référentiel de compétences. Ce sont donc des compétences formatives, qui permettent d'affiner davantage les savoir-faire de l'élève.

4.2. Elles ont pour objet, entre autres:

- de renforcer des savoir-faire,
- de favoriser des pédagogies différenciées,
- de développer des pédagogies par résolution(s) de problème(s).
- …

4.3. Le relevé de ces compétences n'est pas exhaustif et celles-ci ne sont pas figées dans un ordre chronologique.

4.4. Le jury de qualification de fin de troisième phase prend en considération ces compétences au bénéfice de l'élève. **En aucun cas**, elles ne peuvent être un prétexte à une cause d'échec.

5. COMPETENCES COMPORTEMENTALES INTERDISCIPLINAIRES

5.1 Les compétences comportementales interdisciplinaires concernent des savoir-faire et surtout des savoir être de base. Elles sont communes aux diverses disciplines et résultent d'une démarche pédagogique non improvisée.

5.2 Ces compétences énoncées, non exhaustives et non hiérarchisées, dans les compétences à rencontrer permettront aux professeurs d'apprécier lors de chaque séquence d'enseignement le savoir-être spécifique à la discipline pour chaque élève.

5.3 Certaines de ces compétences, communes aux diverses disciplines, ont volontairement été insérées aux compétences-seuils. Elles permettront ainsi de juger de la faculté qu'a l'élève à s'intégrer dans un milieu professionnel.

6. CONSIGNES

6.1 Une attention particulière doit être donnée à la **compréhension des consignes**.

6.2 Les professeurs doivent mettre en œuvre des stratégies d'apprentissage pour développer la compréhension des consignes avec la collaboration des professeurs de la formation générale.

PROFIL PROFESSIONNEL: ouvrier(ère) en boulangerie-pâtisserie

DEFINITION DE FONCTION

L'ouvrier(ère) en boulangerie-pâtisserie est un(e) travailleur(euse) capable d'exécuter des tâches simples et répétitives dont la succession répond à un horaire préétabli.

A partir d'instructions, en respectant les réglementations en vigueur et les règles courantes, en particulier celles des préceptes de l'alimentation, de l'hygiène, de l'économie, de l'ergonomie et de la prévention des accidents, il/elle est apte à réaliser les opérations élémentaires de fabrication du pain, des pains spéciaux et de la viennoiserie. Il/elle exécute ces opérations le plus souvent à l'aide d'équipements mécanisés ou automatisés (pétrin mécanique, peseuse, diviseuse-bouleuse, chambre de fermentation contrôlée).
Il/elle participe à l'entretien des locaux et du matériel de boulangerie.

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Selon des instructions précises, dans un temps imparti, il/elle sera capable de:

- mesurer, peser, portionner, préparer les ingrédients et les composants destinés aux fabrications,
- utiliser les denrées alimentaires, le matériel et l'outillage destinés aux fabrications,
- participer à la préparation et à l'aménagement du poste de travail,
- préparer, malaxer, pétrir, façonner un éventail de produits de boulangerie,
- enfourner, défourner et démouler les produits,
- garnir des produits de boulangerie,
- couper, emballer le pain,
- décorer simplement les produits finis,
- appliquer les techniques de stockage et de conditionnement des produits,
- nettoyer et entretenir les équipements et les locaux.

Le métier requiert aussi d'être capable de:

- organiser rationnellement son travail, son plan de travail,
- faire preuve de sens artistique et d'habileté manuelle,
- appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité,
- respecter les règles professionnelles d'hygiène et de sécurité,
- présenter une hygiène corporelle impeccable,
- porter une tenue (vêtement et protection) adéquate et propre,
- travailler en équipe,
- respecter le travail des autres,
- être responsable, disponible,
- posséder la faculté d'adaptation aux changements de postes de travail,
- s'adapter aux conditions de travail et à des horaires particuliers,
- appliquer les règles de savoir-vivre, telles que:
  - ponctualité,
  - discipline,
  - honnêteté,
  - politesse.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation

Groupe professionnel : Boulangerie-Pâtisserie

Métier : Ouvrier(ère) en boulangerie-pâtisserie

Troisième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Boulangerie-Pâtisserie (9 à 14 P.)

Compétences - seuils
1. Portionner les denrées
2. Façonner des nœuds
3. Façonner des gosettes
4. Façonner des couques suisses
5. Bouler à la diviseuse-bouleuse
6. Tourer à la lamineuse
7. Utiliser des produits prêts à l'emploi
8. Chauffer et utiliser le fondant
9. Réaliser des tartes couvertes
10. Fourrer de la pâte à choux avec de la crème vanille
11. Façonner un pain de fantaisie
12. Aromatiser les crèmes
13. Préparer une ganache
14. Utiliser la poche
15. Masquer un merveilleux
16. Utiliser les matières premières spécifiques
17. Lire et respecter un mode d'emploi
18. Respecter les règles professionnelles d'hygiène et de sécurité
19. Appliquer les règles d'organisation du travail
20. Travailler en série
21. Respecter l'horaire de travail (milieu scolaire et milieu professionnel)
22. Travailler en équipe
23. S'adapter aux changements de postes de travail
24. Respecter un temps imparti pour effectuer une tâche
25. Respecter les règles spécifiques de manutention (ergonomie)

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie-Pâtisserie
Métier : Ouvrier(ère) en boulangerie-pâtisserie
Troisième phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Boulangerie-Pâtisserie

I. PRATIQUE

a) Technique gestuelle

Façonner : - des produits en pâte levée : tresses, …
- une gamme de pains de fantaisie
- des produits en pâte levée feuilletée : pains au chocolat, croissants
- des produits en pâte feuilletée : glacés, tartelettes, …

Pétrir :
- à la main : la pâte grasse
- au batteur : la détrempe, la pâte à baguette

Détailler :
- avec un emporte-pièce : différentes formes (cœurs, sapins, …)
- avec un couteau (roulette) des carrés, triangles, …

Fourrer divers produits avec de la crème au beurre

Masquer :
- à la crème au beurre : gâteau, moka, …

Enrouler de la pâte feuilletée : cornets

Sabler

Inciser des baguettes

Tourer :
- au rouleau

Dresser :
- à la poche : éclairs, choux, …
- à la cuillère : biscuits, …

Saucer

Gélifier

b) Les pâtes

Préparer, utiliser et cuire :

- la pâte levée : - tartes : aux fruits, couvertes, grillagées, brésiliennes,
  - gaufres fourrées aux fruits,
  - gaufres de chasse

- la pâte à pain :
  - gamme de pains de fantaisie

- la pâte levée feuilletée :
  - pains au chocolat, croissants,
  - carrés aux fruits, …

- la pâte feuilletée :
  - cornets, glacés,
  - bouchées,
  - fonds, …

- la pâte grasse :
  - biscuits, fonds de gâteaux, …

- la pâte sablée :
  - biscuits, tartelettes, …

- la pâte à choux :
  - éclairs, choux, cygnes, …

- la pâte à javanais

- la pâte à baguettes :
  - pistolets, baguettes, …

C) Les garnitures

Aromatiser des crèmes

Lier des fruits : cerises, ananas, …

d) Divers

Réaliser et utiliser les sirops à tremper

Réaliser différents assemblages :
- St. Honoré,
- Religieuses,
- Javanais,
- Merveilleux, …

Préparer des bonbons en chocolat (pralines)

Réaliser et colorer des sujets en pâte d'amande : fruits, légumes, animaux, …

II. TECHNOLOGIE ET NOTIONS D'HYGIENE ET DE SECURITE

Contrôler, stocker et conserver les marchandises.

Décoder et réaliser une recette à partir d'une fiche technique ou des ordres du responsable.

Respecter et appliquer les systèmes H.A.C.C.P.

Respecter et appliquer le principe de la "marche en avant".

Lire et appliquer un mode d'emploi

III. METHODE

Planifier son travail dans le temps.

Décoder un organigramme simple.

Respecter le stockage de la réserve alimentaire.

Respecter les temps de repos et de cuisson des produits

IV. STAGES

Impliquer et responsabiliser au contrat de stage.

Utiliser judicieusement le carnet de stage.

Rechercher un lieu de stage.

Se présenter au stage.

Comprendre le rôle et le but du carnet de stage.

V. SAVOIR-ETRE SPECIFIQUE A LA PROFESSION

Respecter un horaire contraignant et organiser sa vie privée en fonction de cet horaire.

Respecter les hiérarchies dans les tâches et les fonctions de chacun au sein de l'atelier.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Groupe professionnel: Boulangerie-Pâtisserie
Métier: Ovrier(ère) en boulangerie-pâtisserie
Troisième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Boulangerie-Pâtisserie

Elève : ……

Compétences-seuils nécessaires pour la certification de la 3e phase

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

Compétences - seuils				
1. Portionner les denrées				
2. Façonner des nœuds				
3. Façonner des gosettes				
4. Façonner des couques suisses				
5. Bouler à la diviseuse-bouleuse				
6. Tourer à la lamineuse				
7. Utiliser des produits prêts à l'emploi				
8. Chauffer et utiliser le fondant				
9. Réaliser des tartes couvertes				
10. Fourrer de la pâte à choux avec de la crème vanille				
11. Façonner un pain de fantaisie				
12. Aromatiser les crèmes				
13. Préparer une ganache				
14. Utiliser la poche				
15. Masquer un merveilleux				
16. Utiliser les matières premières spécifiques				
17. Lire et respecter un mode d'emploi				
18. Respecter les règles professionnelles d'hygiène et de sécurité				
19. Appliquer les règles d'organisation du travail				
20. Travailler en série				
21. Respecter l'horaire de travail (milieu scolaire et milieu professionnel)				
22. Travailler en équipe				
23. S'adapter aux changements de postes de travail				
24. Respecter un temps imparti pour effectuer une tâche				
25. Respecter les règles spécifiques de manutention (ergonomie)				

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation

Groupe professionnel : Boulangerie-Pâtisserie

Métier : Ouvrier(ère) en boulangerie-pâtisserie

Troisième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Service et décoration professionnelle (2 à 4 P.)

Compétences - seuils
1. Garnir un merveilleux à la poche
2. Réaliser un cornet pour garnir
3. Préparer une commande
4. Décorer un gâteau en fonction d'une circonstance particulière
5. Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de manutention spécifiques
6. Respecter l'horaire de travail
7. S'adapter aux changements de postes de travail
8. Travailler en équipe
9. Respecter un temps imparti pour effectuer une tâche

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie-Pâtisserie
Métier : Ouvrier(ère) en boulangerie-pâtisserie
Troisième phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Service et décoration professionnelle

I. PRATIQUE

Nourrir la pâte d'amande

Réaliser des décors en pâte d'amande : roses, feuilles, …

Ecrire au cornet

Réaliser des décors simples au cornet

Saupoudrer le bord des tartes avec du sucre décor

Décorer des gâteaux avec des rosaces, des larmes en crème au beurre et/ou crème fraîche

Réaliser les commandes

II. TECHNOLOGIE ET NOTIONS D'HYGIENE ET DE SECURITE

Respecter et appliquer les systèmes H.A.C.C.P.

Respecter et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité légales lors du travail :
- de la pâte d'amande,
- du chocolat,
- de la poche à douille,
- au cornet

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Groupe professionnel: Boulangerie-Pâtisserie
Métier: Ouvrier(ère) en boulangerie-pâtisserie
Troisième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Service et décoration professionnelle

Elève : ……

Compétences-seuils nécessaires pour la certification de la 3e phase

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

Compétences - seuils				
1. Garnir un merveilleux à la poche				
2. Réaliser un cornet pour garnir				
3. Préparer une commande				
4. Décorer un gâteau en fonction d'une circonstance particulière (baptême)				
5. Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de manutention spécifiques				
6. Respecter l'horaire de travail				
7. S'adapter aux changements de postes de travail				
8. Travailler en équipe				
9. Respecter un temps imparti pour effectuer une tâche				

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation

Groupe professionnel : Boulangerie-Pâtisserie

Métier : Ouvrier(ère) en boulangerie-pâtisserie

Troisième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Maintenance des locaux et des matériels (2 P.)

Compétences - seuils
1. Entretenir et ranger la lamineuse
2. Entretenir et désinfecter le matériel de boulangerie
3. Inventorier la réserve
4. Entretenir journellement la réserve
5. Respecter et appliquer les règles de sécurité lors de l'utilisation des produits d'entretien et de désinfection
6. Respecter et appliquer les règles de manutention spécifiques à la profession
7. Respecter l'horaire de travail
8. Travailler en équipe
9. Respecter un temps imparti pour effectuer une tâche

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie-Pâtisserie
Métier : Ouvrier(ère) en boulangerie-pâtisserie
Troisième phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours: Maintenance des locaux et des matériels

I. PRATIQUE

Entretenir et ranger la machine à couper le pain.

Utiliser les produits adéquats pour désinfecter.

Utiliser les produits lustrants.

Entretenir le marbre.

Entretenir et ranger le plancher pour sacs à farine.

Ranger les locaux annexes.

II. TECHNOLOGIE ET NOTIONS D'HYGIENE ET DE SECURITE

Identifier le matériel spécifique de nettoyage.

Identifier les produits d'entretien et de désinfection spécifiques aux différents postes de travail.

Décoder et respecter la notice d'utilisation des produits d'entretien et de désinfection.

Signaler les problèmes de matériel ou de fonctionnement.

Respecter et appliquer les systèmes H.A.C.C.P.

III. METHODE

Suivre une fiche technique d'entretien.

Organiser son travail dans le temps et l'espace.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Groupe professionnel: Boulangerie-Pâtisserie
Métier: Ouvrier(ère) en boulangerie-pâtisserie
Troisième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Maintenance des locaux et des matériels

Elève : ……

Compétences-seuils nécessaires pour la certification de la 3e phase

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

Compétences - seuils				
1. Entretenir et ranger la lamineuse				
2. Entretenir et désinfecter le matériel de boulangerie				
3. Inventorier la réserve				
4. Entretenir journellement la réserve				
5. Respecter et appliquer les règles de sécurité lors de l'utilisation des produits d'entretien et de désinfection				
6. Respecter et appliquer les règles de manutention spécifiques à la profession				
7. Respecter l'horaire de travail				
8. Travailler en équipe				
9. Respecter un temps imparti pour effectuer une tâche				

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie-Pâtisserie
Métier : Ouvrier(ère) en boulangerie-pâtisserie
Troisième phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours:Technologie et notions d'hygiène et de sécurité (1P.)

I. TECHNOLOGIE

Les feuilles de gélatine :
Les améliorants : - identifier,
Les colorants :
Les arômes : - déterminer le moment de leur utilisation.
Les alcools :

Les produits semi-finis : - citer les espèces commerciales,
- comparer avec les produits classiques.

Différencier la pâte feuilletée levée de la pâte feuilletée.

Citer les étapes de la panification.

Différencier les présentations commerciales du chocolat : fondant, lait, masse blanche.

Différencier les types de pâtes d'amande : 2/3 – 1/3 ou 50/50.

Décoder les dates de péremption.

II. HYGIENE ET SECURITE

Les microbes :
- Définir,
- Citer les éléments qui favorisent leur développement, leur vitesse de propagation,
- Citer des moyens empêchant leur développement,
- Citer les intoxications alimentaires les plus courantes.

Faire prendre conscience de la nécessité d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans la vie professionnelle pour la santé : - des travailleurs,
- des membres de la collectivité,
- du consommateur.

Respecter et appliquer les systèmes H.A.C.C.P.

Respecter et appliquer le principe de la "marche en avant".